

CUISINE

Quelle est la meilleure recette pour faire du bon bouillon et du bon bouilli ?

(Pour le Couvent)

— —

De l'eau, du bœuf, du sel, dans une marmite.....
couverte.

Bon feu.

— Ça bout !

— Ralentissez le feu, sans cependant interrompre l'ébullition.

Enlevez l'écume.

Mettez dans la marmite quelques carottes ou autres racines.

— Ça me paraît cuit !

— Ajoutez du persil, du cerfeuil, de la sarriette, etc

— Vais-je mettre dans la soupière ?

— Non. Dégraissez le bouillon.

— Mais que voulez-vous que je fasse de cette graisse ?

— Elle vous servira pour remplacer le beurre dans d'autres soupes.

— Avec tout cela, ai-je du bon bouillon ou du bon bouilli ?

— Vous avez du bon bouillon et du bouilli plus ou moins bon.

Si vous voulez avoir un bouilli excellent, vous ne mettrez votre bœuf dans la marmite que lorsque l'eau sera en ébullition. Le bœuf ainsi cuit conserve ses sucs, est par conséquent plus nourrissant, et de